

Le Bakoua



LES ENTRÉES

- L'Assiette créole et ses condiments. 19.00€
Accras de morue, boudin antillais, achard de légumes, tartare de poisson aux fruits de la passion, féroce d'avocat, chiquetaille de morue et râpé de concombre au lait de coco.
- Assiette d'accras de morue. (18 pièce) 14.00€
- Boudins antillais et ses achards de légumes épicés. 14.00€
- Chiquetaille de morue et râpé de concombre au lait de coco. 14.00€
- Tartare de poisson aux fruits de la passion. 14.00€

LES PLATS

- Blaff de poisson (court bouillon à la créole) confit de tomates, gingembre, ail, jus de citron et riz à la créole. 21.00€
- Brochettes de crevettes sauce épicée au lait de coco et citron vert. 19.00€
- Carry agneau aux courgettes et aubergines, riz créole. 21.00€

LES DESSERTS

- Blanc mangé coco et son coulis de mangues. 8.00€
- Carpaccio d'ananas, sorbet pina-colada. 8.00€
- Flan cacahuète et crème glacée à la vanille. 8.00€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



Le Bakoua

DIGESTIFS - 6 CL

- Rhum arrangé banane 9.00€
- Rhum arrangé aux épices 9.00€

RHUM BLANC - 4CL

- Damoiseau (Guadeloupe) 8.00€
- Saint James (Martinique) 7.00€
- Clément le 125 anniversary (Martinique) 12.00€
- Clément Canne bleu (Martinique) 12.00€

RHUM AMBRÉE - 4CL

- Saint James (Martinique) 7.00€
- Diplomatico Réserve Exclusiva (Vénézuéla) 13.00€
- Angostura 1919 (Trinidad & Tobago) 13.00€
- Botran 15 (Guatemala) 13.00€
- Don Papa Baroko (Phillippines) 13.00€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

